

Examen VMBO-BB

2021

versie blauw, onderdeel **C**

profielvak-cspe HBR – BB

bijlage 1

Opdracht 2 en 3

menu

Gebonden tomatensoep met crème fraîche en basilicum

Schnitzel met sinaasappelgremolata

pommes carré

broccoligratin

Vanillebavarois met slagroom en aardbeiensaus of chocoladesaus

Keuzemoment voor de gasten:

bij het nagerecht keuze uit twee soorten saus: aardbeiensaus of chocoladesaus

Overzicht van de serveerwijzen

gerecht	serveerwijze
brood	in broodmandje
boter, olijfolie en tapenade	onderzetbord met tipjes
gebonden tomatensoep	garnituur in diep bord soep in schenkan
schnitzel	op schaal
sinaasappelgremolata	in schaalpje
pommes carré	in légumier
broccoligratin	in schaalpje
vanillebavarois, twee soorten saus (keuze voor gast)	op klein bord

Recepturen en bereidingswijzen

Gebonden tomatensoep

Ingrediënten voor 4 personen

- 4 el crème fraîche
- 1 takje basilicum

Mise-en-place staat klaar: tomatensoep

Doorgeeffase

- 1 Verwarm de tomatensoep.
- 2 Snijd de basilicum in dunne reepjes.
- 3 Schep in het midden van het soepbord één eetlepel crème fraîche.
- 4 Verdeel de basilicumreepjes over de crème fraîche.
- 5 Geef de soep door in schenkan (temperatuur ≥ 80 °C).

Schnitzel

Ingrediënten voor 4 personen

- 4 varkensschnitzels op juiste dikte
- vetstof
- zout en peper

Mise-en-place staat klaar: paneerstraatje

Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Aromatiseer de schnitzels.
- 2 Zet het paneerstraatje op je eigen werkbank. Paneer de schnitzels.
- 3 Lever het paneerstraatje weer in.
- 4 Leg het vlees afgedekt op een plaatje in de koelkast.

Doorgeeffase

- 5 Bak het gepaneerde vlees aan beide kanten bruin in ruime, hete vetstof.
- 6 Plaats de schnitzels op schaal.
- 7 Houd het vlees warm.



Sinaasappelgremolata

Ingrediënten voor 4 personen

- 2 sinaasappels
- 4 takjes peterselie
- 1 teentje knoflook
- 2 el sinaasappelsap
- 1 el olijfolie
- zout

Bereidingswijze

Mise en placefase

- 1 Rasp de schil van de sinaasappels.
- 2 Hak de peterselie zeer fijn.
- 3 Pers het teentje knoflook.
- 4 Pers ½ sinaasappel uit.
- 5 Meng de sinaasappelrasp met 2 eetlepels sinaasappelsap, de geperste knoflook, de peterselie en de olijfolie.
- 6 Breng op smaak met een snufje zout.

Doorgeeffase

- 7 Geef de sinaasappelgremolata door in een klein schaaltje.

Pommes carré

Ingrediënten voor 4 personen

- 1 kilo aardappelen
- vetstof
- zout

Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Schil de aardappelen en snijd ze en carré van 1,5 bij 1,5 cm.
- 2 Was de aardappelcarré.
- 3 Blancheer de aardappelen in ongeveer 5 minuten beetgaar in ruim kokend water met zout.
- 4 Laat de aardappelen uitwasemen.
- 5 Laat de aardappelen afkoelen op de bank.

Doorgeeffase

- 6 Bak de aardappelen vlak voor het doorgeven in de vetstof.
- 7 Bestrooi de aardappelen licht met zout.
- 8 Serveer de aardappelen in légumier.

Broccoligratin

Ingrediënten voor 4 personen

- 500 g broccoli
- 200 ml halfvolle melk
- 40 g geraspte kaas
- 18 g rouxkorrels
- zout

Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Verdeel de broccoli in roosjes.
- 2 Blancheer de broccoli in ongeveer 2 minuten beetgaar, afhankelijk van de grootte van de roosjes.
- 3 Maak de bechamelsaus volgens de aanwijzingen op de verpakking met de melk en de rouxkorrels.
- 4 Doe de broccoli in een ovenschaaltje.
- 5 Verdeel de helft van de bechamelsaus over de broccoli.
- 6 Bestrooi de broccoli met de geraspte kaas.

Doorgeeffase

- 7 Plaats de broccoli ongeveer 10 minuten in een oven van 180 °C tot het gegratineerd is.
- 8 Geef de broccoligratin door in het ovenschaaltje.

Vanillebavarois

Ingrediënten voor 5 personen

- 250 ml melk
- 75 g suiker
- 50 g gepasteuriseerde eidooier
- 300 ml room
- 6 g bladgelatine
- 1 mespuntje vanille

Mise-en-place staat klaar om te garneren: slagroom, aardbeien, chocoladedecoratie, chocoladesaus, aardbeiensaus

Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Week de gelatine in koud water.
- 2 Klop de slagroom lobbijg.
- 3 Meng de eidooier met de helft van de suiker en de helft van de melk.
- 4 Kook de rest van de suiker, de vanille en de rest van de melk (niet roeren).
- 5 Meng een beetje van de kokende melk met het eidooiermengsel en doe dit terug in de pan.
- 6 Verwarm dit al roerende door tot 80 °C tot de compositie licht bindt.
- 7 Zeef de compositie.
- 8 Voeg de gelatine toe en los deze op.
- 9 Zet de compositie koel weg in een bak met ijswater en blijf roeren tot de massa hangt.
- 10 Pak de vormpjes en spoel ze om met koud water.
- 11 Spatel de room door de gelerende compositie tot de bavarois glad is.
- 12 Schep de bavarois in de vormpjes en laat het opstijven.

Doorgeeffase

- 13 Stort de bavarois op een klein bord.
- 14 Garneer met een rozet slagroom en nappeer de saus (keuze van de gast) en de bijbehorende garnering over het bord, zie foto.

Foto's

